

2018 Tre Vigne

Gattinara DOCG, Giancarlo Travaglini



Degustationsnotiz:

Dieser besondere Gattinara wird nur in den besten Jahrgängen produziert. Intensive granatrote Farbe, in der Nase reichlich fruchtige Töne, Marmelade, Pflaumen und Tamarinde. Im Mund gewinnt er an Kraft durch das solide Tannin, aber vor allem durch den frischen und würzigen Nachklang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Gattinara
Produzent:	
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Nebbiolo
Artikelnummer:	1367418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tre Vigne

Gattinara DOCG
Giancarlo Travaglini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.